CATALOGO ESPAÑOL

DEPARTAMENTO DE ARBOLES FRUTALES Y LA VID

FANCHER CREEK NURSERIES
Fresno, Calif., E. U. A.
P. O. Box 1310

ARBOLES FRUTALES DE HOJAS CAEDIZAS

La época en que maduran las variedades mencionadas a continuación, se relacionan con el clima y la situación geográfica de California. En California, el invierno comienza en diciembre y continúa hasta marzo; la primavera de marzo a junio; el verano de junio a septiembre; y el otoño de septiembre a diciembre.

EL MANZANO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 6	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

Arkansas Black. (Madura en diciembre). Es siempre buena hasta marzo y abril. Esta variedad donde más se cultiva es en las regiones de la costa; pero ha demostrado ser también buena para los valles del interior. Se la clasifica como una de las más productoras. La carne es de un color crema intenso, firme, jugosa y de calidad número uno. Es una manzana redonda de tamaño mediano, con un color rojo claro intenso y con un matiz casi negro por la parte donde le da el sol.

Ben Davis. (Madura en octubre). Se conserva bastante bien hasta diciembre y enero. Las manzanas son de un tamaño un tanto superior al mediano, si bien con frecuencia varían mucho sobre este particular. La piel es lisa, y tienen amarilla la base recubierta por diferentes matices de rojo en rayas y manchas. La carne es blanca, con un ligero tinte verde cerca del carozo; firme y jugosa. El valor de la Ben Davis como una variedad comercial está bien establecido. Se la tiene en grande estima dondequiera que se la plante.

Black Ben o Gano. (Madura en octubre). Se conserva hasta abril. Esta variedad es una Ben Davis mejorada. Sus caracteres son casi idénticos.

Delicious. (Madura en noviembre). Se conserva bien hasta marzo. Una manzana para postre verdaderamente admirable. Son grandes y de tamaño uniforme, alargadas y visiblemente estriadas. La piel es amarilla, de rojo obscuro, mientras que la parte expuesta al sol tira a carmesí claro. Carne blanca; calidad superior; refrescante y jugosa, con un dejo de acidez. Una de las mejores variedades para la plantación general, debido a que en los mercados obtiene los más elevados precios, al paso que en el huerto casero constituye un fruto delicioso para consumo de la familia.

Early Harvest. Tamaño mediano; color de paja claro, tierno y fino; excelente para la mesa y para cocina. Julio.

Esopus Spitzenburg. (Madura en noviembre). Se conserva bien hasta mayo y junio. Igual que la Baldwin y Northern Spy, es una variedad vieja y bien conocida y que viene cultivándose en grande escala. Donde más prospera es en las regiones de la costa y en las laderas, no obstante lo cual produce también bastante bien en los valles del interior. La fruta es oblonga, cónica, un tanto ancheada en la base. La piel es dura, lisa, muy colorada y cubierta de manchitas bermejas. La carne es amarilla; calidad muy superior; de sabor extraordinariamente delicioso. El árbol crece vigorosamente y es muy prolífico.

Gravenstein. (Madura en agosto). Se conserva hasta octubre o noviembre. Se da perfectamente en toda California. Piel amarilla pálida, con rayas de color rojo claro y obscuro; carne amarilla, magnífica, tierna y jugosa.

Jonathan. (Madura en octubre). Se conserva bien hasta diciembre. Esta variedad fué creada en el Estado de Nueva York, habiendo sido plantada con un éxito general y uniforme en muchos otros Estados del país. El árbol es de crecimiento vigoroso, aunque lento, una vez llegado a la madurez. Las manzanas son de tamaño mediano, ovales, un tanto ancheadas en la base; color rojo brillante, con un matiz rojo muy intenso o hasta casi negro en la parte donde les da el sol. Es una de las manzanas más atractivas del mercado en la estación. La carne es de

color crema pálido, con un ligero matiz rojo generalmente. Su sabor no puede ser mejor. La recomendamos para todas las regiones donde se planten manzanos. Para el huerto casero en los valles del interior, no tiene rival.

Red Astrachan. (Madura en julio). Una de las primeras variedades introducidas en este país. Es probablemente la variedad más extensamente cultivada y que mejores resultados tiene dados en América. Los árboles no son lo que podría llamarse de crecimiento vigoroso, y sin embargo producen mucho y se adaptan a todas las regiones de California. Parece que tienen tendencia a resistir a los intensos calores de los valles del interior, razón por la cual resultan muy valiosos en aquellos lugares. Las manzanas son de un tamaño algo mayor que mediano, ligeramente achatadas; piel delgada, muy tierna y verdusca, matizada de rayas carmesí intenso. La carne es blanca, con un ligero matiz verdusco, tierna, jugosa y de sabor subácido. No existe ningún manzano que madure en la misma estación que podamos recomendar más calurosamente para ser plantado en los países de clima igual al de California que el Red Astrachan. Entre los manzanos tempranos no tiene rival.

Red Beitigheimer. Una variedad alemana valiosísima, muy grande; su forma es redonda y casi cónica, color pálido, base de color pálido, carne blanca firme y sabor subácido. El árbol es de crecimiento vigoroso y gran productor. Esta fruta es de excelente apariencia y vale la pena cultivarse extensamente. Madura en septiembre.

Red June. (Madura en julio). Debe enviarse al mercado inmediatamente. Es una variedad de principios de verano. Adecuada especialmente para los huertos caseros y para los mercados locales. Produce con bastante regularidad. La fruta es pequeña, redonda, de piel clara; la parte donde le da el sol es de color rojo intenso, mientras que, algunas veces, en la parte de la sombra se le nota un matiz amarillo pálido o verdusco. La carne es blanca, generalmente tierna, con un sabor subácido.

Rome Beauty. (Madura en noviembre). Se conserva bien hasta febrero. El árbol es de crecimiento vigoroso y muy prolífico. Fruta de tamaño algo más que mediano, y de forma ligeramente oblonga. La piel es más bien dura y lisa. Color salpicado y moteado de rojo brillante sobre fondo amarillo. La carne es blanca con un ligero tinte verde, lo que le da un aspecto más bien amarillento; magnífica; jugosa; sabor subácido. Por lo bien que se conservan estas manzanas, se las aprecia mucho en el comercio. Esta variedad se adapta a todas las regiones dondequiera que se cultivan manzanos, y para el huerto casero no existe ninguna otra que la supere.

Stayman's Winesap. (Madura en diciembre). Se conserva bien hasta marzo y abril. Las manzanas son mucho más grandes—aunque no de color tan rico—que las Winesap, a la cual superan considerando todas sus cualidades. La piel es lisa y gruesa, y de color carmín más bien apagado. Carne amarillo verdusca; textura firme; de sabor bastante ácido. Se adapta especialmente para los valles del interior y las laderas, aun cuando ha dado buenos resultados también en las regiones de la costa.

White Astrachan. (Madura en julio). Arbol muy prolífico; fruta grande, casi redonda, ligeramente achatada en ambos extremos. La piel es amarilla, tirando a rojo y rosado, igual que si se le hubiera pintado la superficie. La carne es blanca y podría calificársela de agria, por lo que se presta mucho para fines culinarios. Como que madura en las primeras semanas de julio, tiene una gran aceptación en el mercado.

White Winter Pearmain. (Madura en noviembre). Se conserva bien hasta enero. Esta variedad es una de las mejor conocidas, siendo también quizás la que mayores ganancias tiene proporcionadas en la costa del Pacífico. El árbol es extraordinariamente vigoroso, produciendo cosechas regulares y abundantes. El fruto es de un tamaño entre mediano y grande, de forma oblonga. La piel es de color amarillo pálido, con un matiz brillante en la parte donde le da el sol y teniendo toda la superficie salpicada de manchitas bermejas. La carne es amarilla, de grano fino, tierna y jugosa. Recomendamos esta variedad a los horticultores de toda California.

Winter Banana. (Madura en octubre). Se conserva hasta enero. Una variedad espléndida; fruta grande, casi redonda, un tanto cónica, achatada en la base. Piel gruesa y dura. Color amarillo con los lados rosado obscuros. Carne casi blanca. Calidad algo inferior a primera clase, y sin embargo refrescante y tierna. Sabor subácido. En la Winter Banana, ofrecemos una de las mejores variedades adaptable a todas las regiones donde se da el manzano y que se está cultivando con éxito en los valles del interior.

Yellow Bellflower. (Madura en octubre). Se conserva hasta enero. Es sin duda alguna la variedad por excelencia de manzano para el mercado en California, pues es en este Estado donde mejor

aspecto presenta. La fruta suele ser grande, oblonga y estriada. Las estrías son más pronunciadas así como se acercan al ápice. Color verdusco o amarillo, con un matiz rosado casi siempre en los costados. Carne casi blanca, tierna y jugosa. Se cultiva generalmente en todo el Estado y parece darse bien dondequiera que se le plante. El árbol es muy prolífico.

Yellow Newtown Pippin. (Madura en diciembre). Bueno hasta abril y mayo. De crecimiento moderado. Fruta irregular, achatada. Piel dura, salpicada de manchitas bermejas. Color amarillo vivo con un ligero matiz rosado. Carne color blanco crema, firme y tierna, ligeramente ácida. No se vacile en plantar esta variedad en el huerto casero o comercial.

EL MANZANO SILVESTRE

Descripción de las variedades

Hyslop. (Madura en noviembre). Se conserva hasta enero. El árbol es muy resistente; fruta de tamaño regular, en racimos; piel de color carmesí intenso matizado de azul obscuro; excelente para hacer cidra, jaleas, dulces y compotas.

Red Siberian. (Madura en septiembre). Una de las más viejas variedades. La fruta crece en racimos, y es pequeña y redonda, de piel rojo brillante con el fondo amarillo. Esta variedad posee un sabor excelente, y se la aprecia mucho para hacer jaleas, y para toda clase de usos culinarios.

Transcendent. (Madura en septiembre). Una de las mejores entre las viejas variedades rusas. Fruto muy grande, de piel amarilla con rayas rojas. Sabor bueno; una de las mejores manzanas silvestres grandes.

Whitney No. 20. (Madura en agosto). Casi lo suficiente buena para postre. Arbol de crecimiento vigoroso y muy prolífico. Piel verde brillante rayada y salpicada de carmín. Carne firme, jugosa y de excelente sabor—la más grande de las manzanas silvestres.

EL ALBARICOQUERO

Sobre Patrones de Melocotonero y Albaricoquero

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 6	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

Blenheim Shipley. (Mediados de junio). Una de las variedades mejor conocidas en California, para conservas y para ser conservada seca, igual a la Royal, pero más grande. Fruta ovalada, de tamaño más que mediano; color amarillo anaranjado; carne jugosa, rica y deliciosa. Arbol de fructificación temprana y regular. Aun cuando se la conoce como un producto comercial, existen muy pocas otras variedades tan buenas para el huerto casero.

Hemskirke. (Junio). A menudo se la confunde con la Moorpark, a la cual aventaja por ser más prolífica, más regular y más tempranera. Fruto muy grande y de excelente calidad. Carne color naranja brillante y muy tierna, con un rico sabor a ciruela.

Newcastle Early. (Primero de junio). Fruto mediano; de fina calidad, bueno para el transporte; dos semanas más temprano y de color más subido que la Royal. Produce temprano, regular y abundantemente. Muy valiosa por fructificar tan temprano.

Routier's Peach. (Mediados de junio). Fruto muy grande, un tanto achatado en los costados, con una sutura bien marcada. Piel amarillo anaranjado; carne de sabor a azafrán, jugosa, rica y de muy buen sabor. Una vez seca, adquiere un color amarillo dorado. Por su gran tamaño y excelente color, es un producto muy atractivo una vez seco.

Royal. (Principios de junio). Es probablemente el albaricoquero que más se planta y cultiva. Fruta mediana, color amarillo intenso; carne naranja pálida, con un rico sabor vinoso. Una espléndida variedad para conservarla en latas o seca.

Tilton. (Mediados de junio). Se parece a la Routier's Peach, a la cual iguala en tamaño. Fruto amarillo anaranjado, con un sabor muy pronunciado. Esta variedad se planta extensamente en el valle de San Joaquín, donde parece darse muy bien, pues produce abundantes cosechas de una maravillosa fruta. Para ser conservada en latas o seca, ninguna otra variedad la supera.

EL CEREZO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 6 a 8	$.75	$.60	$.50	$.45
Clasificación 4 a 6	.70	.55	.45	.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

Bing. Originada por el Sr. Seth Lewelling, del hueso del Black Republican. Fruta grande, moreno obscura o negra,

finísima; tardía; buena para el transporte.

Black Tartarian. (Junio). De tamaño grandísimo y de forma irregular; carne purpúrea, medio tierna y zumosa; la mejor de las cerezas negras.

Centennial. (Junio). Del hueso del Napoleon Bigareau; más grande que su progenitor, teniendo mucho valor por lo bien que se presta para el transporte; dulcísima.

Chapman. Planta de semillero de la variedad Tartarian Negra; se dice que es más grande, mejor y de madurez más temprana; madura inmediatamente después de la Early Purple Guigne.

Early Richmond. Mediana, de color rojo obscuro; muy jugosa, sabor ácido, una de las cerezas ácidas, no teniendo comparación para propósitos de cocina. Muy productiva.

English Morello-Grande. De color escarlata, de mucho jugo, tierna, ácida, rica; el árbol crece bajo.

Gobernador Wood. (Junio). Grandísima; amarillo pálido, matizada de rojo claro; dulce y deliciosa.

Lambert. Esta es una cereza que promete mucho, del tamaño más grande y de un color rico, es merecedora de todo lo que sobre esta variedad ha dicho el introductor. La superficie es suave, lustrosa y se encuentra salpicada de puntos, la carne es rojiza con venas blanquecinas, una calidad muy firme e inmejorable. Es excelente para embarques a grandes distancias. Madura diez días después de la Royal Ann.

Lewelling. (Black Republican). Fruto de tamaño grande, negro y dulce con carne purpúrea; tardía y buena para el transporte.

May Duke. Grande, rojo obscuro rico, la carne es tierna y subácida, una excelente variedad y una de las más tempranas de su clase.

Napoleon Bigarreau. (Llamada también Ana Real). Una cereza magnífica de tamaño grandísimo; color amarillo pálido, manchado y punteado de rojo obscuro y con una cara rojo brillante; carne firme, zumosa y dulce; el cerezo crece con vigor y produce cantidades enormes.

LOS GRUÑONES

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 6	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

Gower. (Principios de julio). El más tempranero y el mejor de los gruñones rojos. Fruto grande, muy firme, por lo que resulta el mejor para el transporte. Arbol de crecimiento muy vigoroso y de fructificación regular y abundante.

New White. (Principios de julio). Fruto grande; piel blanco verdusco; carne blanca, tierna y jugosa. Hueso pequeño y suelto. Magnífica para conservarse seca.

Stanwick. (Agosto). Esta maravillosa variedad roja, fué originada en Inglaterra y traída a Norteamérica desde Siria. Puede decirse sin temor que es una de las mejores variedades, si no la mejor, desde el punto de vista comercial. Fruta muy grande, de piel pálida matizada de rica violeta; carne blanca, tierna y jugosa. Por la riqueza de su color y su delicioso sabor, goza siempre de gran aceptación.

Victoria. (Agosto). Fruta mediana, redondeada, ovalada, de color amarillo verdusco, y carmesí en la parte donde le da el sol. Carne mediana, firme y azucarada. Sabor el mejor. Arbol de crecimiento vigoroso y muy productor.

EL MELOCOTONERO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 6	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

Admiral Dewey. Triumph. (Mediados de junio). Esta variedad produce el melocotón de carne amarilla que más temprano madura. Un perfecto melocotón de hueso suelto; hueso muy pequeño. Fruto amarillo, casi cubierto de rojo, con carne uniformemente amarilla hasta el mismo hueso. Fina textura y sabor excelente. El mejor melocotón tempranero de color amarillo.

Alexander. (Principios de junio). Fruta grande, blanco verdusco, matizada de castaño intenso; jugosa y dulce; una variedad corriente para el transporte, cultivada en grande escala para ser vendida a principios de la estación.

Bilyeu's Late. (Octubre). El más tardío de todos los melocotones. Tamaño grande, blanco, con los lados matizados de color rosado; carne blanca, grosera pero dulce, prestándose mucho para el transporte y siendo muy apreciada para venderse al final en la estación.

Briggs Red May. (Mediados de junio). Fruta entre mediana y grande, de color blanco verdusco, con los lados matizados

de rojo brillante; carne blanca, reblandecida y jugosa. Buena para el mercado.

Dralle's Golden Cling. La mejor de la variedad amarilla para conserva. La fruta es grande, oblonga, el hueso mediano separándola de la pulpa, la piel es de un color amarillo claro con marcas rojas; la carne es firme, amarilla cambiando a rojo al llegar al hueso. El árbol crece robusto y es gran productor; su follaje verde obscuro le da gran valor ornamental. Madura a mediados de agosto.

Early Crawford. (Mediados de julio). Muy grande, oblonga; piel amarilla con los lados matizados de rojo; carne amarilla, firme, muy dulce y de excelente sabor. Una variedad espléndida y de confianza para el mercado.

Elberta. (Fines de julio). Esta conocida variedad es el resultado de un cruzamiento entre la Early Crawford y Chinese Cling. Fruta muy grande; amarillo brillante con los lados hermosamente moteados de rojo; carne amarilla, jugosa y dulce. Sabor excelente. Arbol de crecimiento vigoroso y de fructificación uniforme y abundante. Es uno de los mejores melocotones para el transporte y para ser conservado seco, prestándose también admirablemente para ser enlatado. Le corresponde un lugar privilegiado en los huertos caseros.

Foster. (Mediados de julio). Grande, color amarillo, con los lados de color rojo obscuro, igual al Early Crawford, pero mejor en todo sentido. Excelente para ser conservado seco o en latas. Tiene también mucha aceptación como una variedad para el mercado.

Gaume. El candidato más reciente para los honores de las variedades trepadoras. Supera a las Sims y Libbee en vigor y producción, y con sus cualidades endosadas por las fábricas de conservas, parece estar destinada a ocupar un alto puesto.

George's Late Cling. Originada en Sacramento, Estado de California, E. U. A., grande, blanco-amarillento, con marcas rojas, la carne es firme, jugosa, de color blanco y rojo cerca del hueso; su sabor es un tanto inferior; el árbol es gran productor y su crecimiento es fuerte. La fruta se conserva bien, y a causa de su apariencia tan preciosa, se vende mucho en los mercados del este de este país. Madura a mediados de septiembre.

Mowry's Strawberry Cling. (Septiembre). Grande, blanco amarillento salpicado de rojo; carne firme y de excelente sabor. Espléndido para el transporte y especialmente adecuado para hacer conservas en casa.

J. H. Hale. (Mediados de julio). Una valiosa variedad similar al Elberta, pero más grande. Piel lisa, muy firme; carne amarilla y separada del hueso, tierna y de la mejor calidad. No es una variedad para ser conservada en latas comercialmente, debido a que tiene rojo el color cerca del hueso y las hilachas que forma en el jarabe. Sin embargo, para el transporte ninguna otra variedad la aventaja.

Levy's Late o **Henrietta Cling.** (Mediados de septiembre). Una magnífica pavía grande. Piel amarillo intenso; carne firme, jugosa, dulce y un tanto reblandecida, ligeramente vinosa; un melocotón espléndido para latas de conserva y para el mercado.

Lovell. (Principios de agosto). Una de las mejores variedades de hueso suelto para ser conservada seca y en latas. Se seca aun mejor que la Muir. Fruta redonda, de color amarillo; carne preciosa, firme y amarilla hasta el hueso. El árbol crece vigorosamente y produce abundante fruto.

Mayflower. (Mayo). Uno de los melocotoneros más tempranos. Fruto completamente rojo. Arbol de crecimiento vigoroso, que florece tarde y produce abundantemente. Se la considera una de las mejores variedades tempraneras. Obtiene buenos precios y es espléndida para el transporte.

Muir. (Fines de julio). A este maravilloso melocotón, puede adjudicársele la distinción de ser el mejor que existe para ser conservado seco. Es grande o muy grande; de hueso completamente suelto; carne amarilla; muy denso; rico y dulce; hueso pequeño. Fruta buena para el transporte y para conservarse en latas; pero especialmente adaptable para conservarse seca, debido a la excepcional dulzura y dentidad de la carne. Se cultiva extensamente.

Palora Cling. (Agosto). Una de las mejores variedades de mediados del verano, que madura entre la Phillips y la Tuscan. Fruta color amarillo dorado. Carne amarilla hasta el hueso. Existe muy poca diferencia entre esta variedad y la Peak.

Peak Cling. (Agosto). Fruta de un color amarillo dorado muy bonito, con la piel un tanto colorada cuando está expuesta al sol. Un tanto achatada. Carne amarillo claro hasta el hueso, de fina contextura y excelente sabor. Hueso muy pequeño. El jarabe resulta claro, no notándose en él la menor señal de hilachas de la carne al enlatar la fruta. La Peak

madura entre la Tuscan y la Phillips, por lo cual es muy solicitada por los fabricantes de conservas.

Phillip's Cling. (Principios de septiembre). Una magnífica pavía grande de color amarillo. Carne firme, amarilla hasta el hueso, el cual es muy pequeño. Por la firmeza y fina textura de la carne, es uno de los mejores melocotones para conservarse en latas. Es probablemente la variedad para conservas (latas) más conocida en California.

Salway. (Mediados de septiembre). Una pavía tardía de hueso suelto. Fruta grande, de carne amarillo intenso; sabor rico y dulce. Buena para ser conservada seca y en latas.

Seller's Orange Cling. (Principios de agosto). Arbol muy productivo. Fruta grande; color amarillo dorado; sabor bueno. Excelente para ser conservada en latas y para el transporte.

Strawberry. A causa de su largo período de madurez puede recomendarse para sembrarse en casa. La fruta es de tamaño grande, redondo tirando a oblongo y regular. El hueso es ovalado y libre, la piel es de un color amarillo pálido salpicado de rojo; la carne es blanca, jugosa y de sabor vinoso, rojo del hueso. El árbol crece bien y es gran productor. Madura en julio y agosto.

Tuscan. Tuskena; Yellow Tuscan. (Mediados de julio). Después de la Phillips, la Tuscan es la mejor variedad bajo cultivo para ser conservada en latas. Es muy grande; amarilla hasta el hueso. Como buen productor, no hay nada que supere este melocotonero. Con frecuencia llegan a obtenerse hasta doce o quince toneladas por acre.

White Heath Cling. (Mediados de septiembre). Muy vistoso; piel vellosa, de color blanco crema, con un ligero matiz rojo; carne blanca, ligeramente roja cerca del hueso, muy tierna, jugosa, dulce y deliciosa. Uno de los mejores melocotones para conservarse en latas.

Yellow St. John. Favorita en el sur. Grande, de color amarillo naranjo con carrillos rojos, jugosa, dulce y de alto sazón. Madura a principios de julio.

EL PERAL

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 6 a 8	$.75	$.60	$.50	$.45
Clasificación 4 a 6	.70	.55	.45	.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Descripción de las variedades

En la siguiente lista sólo se incluyen las variedades que pueden usarse en las plantaciones en general:

Bartlett. (Agosto). Grande; piel delgada, color amarillo de limón, con un ligero matiz rosado en la parte del sol; carne blanca, mantecosa, muy jugosa y de sabor muy subido. Es la pera de verano mejor que existe; se da bien en todas partes de California. Ninguna otra variedad es más popular o más estimada para ser conservada en latas o seca.

Beurre Bosc. (Septiembre). Una magnífica pera grande de cuello largo. Color bermejo acastañado. Fruta muy vistosa, reblandecida, jugosa y deliciosa. El manzano es de crecimiento robusto y muy prolífico.

Beurre Clairgeau. (Septiembre). Fruta grande, de color naranja y matiz carmesí, con muchos puntos bermejos; carne amarillenta, mantecosa y jugosa. Una espléndida variedad para el transporte.

Beurre d'Anjou. Grande; una pera de color amarillo con sombra carmesí, jugosa, rica y deliciosa; de gran valor para el mercado y para la mesa. Madura en septiembre.

Beurre Hardy. (Septiembre). La variedad que mejor se presta para ser injertada sobre patrón de membrillero, con el cual se une perfectamente, produciendo un árbol enano de fructificación temprana. Sin embargo también se injerta sobre el peral japonés o francés, con espléndidos resultados. El árbol es grande, enhiesto, vigoroso y muy prolífico. Fruta grande, verdusca, cubierta de bermejo claro y matizada de rojo castaño; carne mantecosa con un agradable y subido sabor vinoso.

Doyenne du Comice. (Octubre). Una pera que es casi tan popular en el invierno como la Bartlett lo es en el verano. Arbol de crecimiento vigóroso y de producción regular. Fruta grande, redondeada y aguzada hacia el pedúnculo. Piel amarillo verdusca matizada de carmín en el lado del sol; carne rica, mantecosa y ligeramente aromática. Florece tarde y produce a una edad temprana.

Easter Beurre. (Octubre). Excelente para el transporte; árbol de rápido crecimiento y un productor espléndido. Fruta grande, redondeada, de piel amarillo verdusca y, generalmente, con muchos puntos o manchas bermejas. Carne blanca, jugosa y de fibra fina, con un sabor muy agradable. Una de las mejores variedades invernales.

Glou Morceau. (Diciembre). Fruta grande, de piel verdusca con muchos puntos verdes; carne de fina fibra, mantecosa, reblandecida y muy dulce. Exce-

lente para la mesa; buena también para el transporte.

Seckel o **Summer Seckel.** (Agosto). Una pera pequeña de sabor exquisito. Es sin duda la pera de mejor sabor que existe. Por su concentrado sabor picante y meloso no la iguala ninguna otra variedad. Piel verde broncíneo con los lados color bermejo; carne blanca, reblandecida, mantecosa y jugosa.

Winter Nelis. (Diciembre). Excelente para el transporte por lo bien que se conserva. Fruta mediana; piel verde amarillenta, punteada de bermejo gris; carne color crema, fibra fina y muy jugosa. Sabor rico y aromático. Esta variedad parece adaptarse a un clima cálido y seco; el árbol crece bien y produce abundantemente.

EL CIRUELO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 6 a 8	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 4 a 6	.65	.50	.40	.35
Clasificación 3 a 4	.60	.45	.35	.30
Clasificación 2 a 3	.50	.35	.25	.20

Descripción de las variedades

Anita. Una variedad de semilla de Tragedy que ha exigido los mejores precios en los mercados del Este. La fruta es grande, alargada, la piel tiene un color púrpura rico bañado con pelucilla; la carne es de un color amarillo y su sabor es extraordinario dulce jugoso.

Apex Plumcot. (Junio). Fruta muy grande, color rosado intenso o carmesí claro, de hueso suelto. Carne amarillo-miel, firme, rica y aromática. Es una de las primeras ciruelas en madurar, lo que la hace muy valiosa para el mercado. El árbol es de crecimiento vigoroso, compacto y enhiesto, y de fructificación abundante y regular; aun en las regiones donde no se dan los albaricoqueros y en las estaciones en que se pierden muchas otras cosechas de ciruelas.

Bavay's Green Gage. Syn. Reine Claude de Bavay. Una ciruela que madura en agosto para propósitos de conserva. La fruta es de un tamaño mediano, ovalada redonda, de mitades iguales; la piel cuenta con una pelucilla muy ligera, de color amarillo paja salpicado; la carne es amarilla, tierna, jugosa, dulce, muy buena. El árbol es de buen crecimiento, productivo, las hojas son redondeadas y lustrosas. Una excelente variedad para sembrarse en el jardín del hogar.

Beauty. (Junio). La ciruela representa todo lo que el nombre significa "beauty": hermosura). Fruta ovalada, carmesí con carne carmesí-ámbar; la más grande y vistosa de las variedades tempranas, madurando diez días antes que la Santa Rosa. El árbol es de crecimiento vigoroso y enhiesto, con una gran cantidad de follaje grande y saludable.

Burbank. (Fines de junio). Color rojo brillante ligeramente moteado de amarillo. Fruta entre mediana y grande y casi globular. Carne amarillo intenso, con un sabor de un dulce peculiar y agradable. Arbol vigoroso, comenzando algunas veces a dar fruto a los dos años de edad. Debido a lo muchísimo que produce, a menudo se hace necesario aclararlo, para dejar lugar para los tamaños más grandes.

Climax. (Mediados de junio). Color de un rico rojo obscuro. Fruta acorazonada; carne amarilla, firme, fragante y deliciosa; sabor excelente. Arbol muy productivo—una de las mejores ciruelas de maduración tempranera.

Diamond. (Julio y agosto). Fruta entre grande y muy grande. Oblonga, de color purpúreo obscuro con matiz intenso; textura firme; sabor ácido y refrescante; excelente para el transporte. Arbol de excelente crecimiento, y de fructificación regular y abundante.

Formosa. (Julio). Fruta muy grande, acorazonada y de color rojo obscuro como una cereza. Carne amarillo pálido, firme, dulce y de sabor rico y delicioso.

Jefferson. (Agosto y septiembre). Grande, ovalada, de hueso suelto. Color amarillo verdusco. Parte del sol de matiz rojizo. Una de las ciruelas más hermosas y más convenientes para conservas y para postre. Arbol de crecimiento medianamente vigoroso, pero muy productivo.

Kelsey Japan. (Julio y octubre). Muy grande, acorazonada, color verde que, al madurar, se vuelve de un rico amarillo casi todo matizado de rojo. Sabor excelente y muy dulce. Carne firme, hueso pequeño y casi suelto; espléndida para el transporte. Arbol produce inmensamente.

Santa Rosa. (Mediados de junio). Actualmente una de las ciruelas más populares, por lo bien que puede transportarse. Muy grande, color carmesí purpúreo intenso, veteado de carmesí. Esta ciruela ocupa el primer lugar entre las variedades del tipo japonés. Para el transporte, existen muy pocas, o quizá ninguna, que la igualen. Arbol de crecimiento robusto y muy productor.

Satsuma. (Julio a agosto). Grande, globular, piel matizada de color lila tirando al purpúreo rojizo. Carne obscura, roja

desde la piel hasta el hueso. Firme, más bien jugosa y de buen sabor. Hueso muy pequeño. Espléndida para fines culinarios, especialmente para jaleas y conservas.

Shropshire Damson. (Octubre). Fruta ovalada; tamaño entre mediano y pequeño; azul obscuro con matiz ázul; muy firme. Carne verdusca, jugosa una vez bien madura. Excelente para fines culinarios, especialmente para conservas.

Simon Plum o **Prunus Simoni; Apricot Plum.** (Julio). Fruta grande de color rojo-cinabrio; achatada en ambos extremos; carne amarilla, firme, rica, dulce y con un marcado sabor a ananá y un ligero gusto a banana. Hueso muy pequeño. Una de las mejores ciruelas extranjeras, por su color subido, su delicioso sabor y lo temprano que madura. Buena para fines comerciales y para el huerto casero.

Vesuvius. (De hojas purpúreas). Muy apreciada especialmente por sus abundantes hojas purpúreas que crecen sobre largas y elegantes ramas. Por su forma, este ciruelo se parece al olmo. Es muy superior a las otras variedades de hojas purpúreas, debido a que crece más vigorosamente y tiene más grandes las hojas, que son también de un color carmesí más pronunciado. La fruta es pequeña y no tiene importancia comercial.

Washington. (Agosto). Una excelente ciruela grande que posee mucho valor para conservas. Color amarillo apagado, con matiz carmesí pálido en la parte expuesta al sol. Carne amarilla, firme y de muy buen sabor. Se separa fácilmente del hueso. Arbol vigoroso y prolífico.

Wickson. Una favorita, se conserva bien y es apropósito para embarque. La fruta es simétrica, grande y su forma es parecida al corazón; el color es rojo casi escarlata, la carne es de color ámbar, firme, azucarado, y tiene un buen sabor a ciruela. El tamaño del árbol es de mediano a grande, robusto y estrecho; debería igualarse en polen con Beauty o Santa Rosa. Debido a su tamaño grande exige siempre buenos precios. Madura a principios de agosto.

Yellow Egg. (Agosto). Fruta entre grande y muy grande; piel color dorado intenso cubierto de matiz blanco; carne firme, jugosa y más bien ácida. Espléndida para la cocina y de mucha aceptación para ser conservada en latas. Una vez bien madura, es una ciruela muy atractiva para la mesa.

EL CIRUELO PARA PASAS

Llamamos "ciruelas para pasas", a las variedades de ciruelo que en los Estados Unidos se conocen con el nombre de **prunes**, y que no son otra cosa que aquellas variedades cuyo fruto puede desecarse sin que se produzca en él la fermentación.

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 6 a 8	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 4 a 6	.65	.50	.40	.35
Clasificación 3 a 4	.50	.45	.35	.30
Clasificación 2 a 3	.50	.35	.25	.20

Descripción de las variedades

Double X French Prune. (Septiembre). Esta variedad es una variación espontánea del antiguo y bien acreditado French Prune, habiéndosela encontrado en un huerto de Mr. F. B. Smith, situado en la famosa región de las ciruelas en Santa Clara, California.

Entre todas las variedades y tipos de ciruelas para pasas francesas creadas en estos últimos años, esta es sin duda la más corriente. Los árboles son de crecimiento extraordinariamente fuerte y de un poder de producción a toda prueba. Las ciruelas Double X French Prunes son las más grandes entre todas las ciruelas para pasas que existen en el mercado.

Improved French. (Septiembre). Esta valiosa variedad es casi idéntica al ciruelo francés para pasas corrientes, exceptuando que los árboles tienen un aspecto "llorón" y las hojas más grandes. Las ciruelas suelen tener un tamaño promedio de 40 a 50 todos los años, y se secan tan bien como las pequeñas ciruelas francesas.

Robe de Sargent. (Agosto y septiembre). Fruta entre mediana y grande, piel color purpúreo intenso, casi negro, cubierto de un espeso matiz azul; carne amarillo verdusca; dulce y de buen sabor, azucarada, dulce y deliciosa, adhiriéndose un poco al hueso. Valiosa para conservarse seca o en latas.

Sugar. (Principios de agosto). Fruta grande, color purpúreo obscuro cubierto de un matiz blanco espeso; carne amarilla, tierna y rica. El árbol crece vigorosamente y produce cosechas regulares y abundantes. El fruto es de tamaño muy uniforme, y debe aclararse. Es una variedad tan buena para secarse como para el transporte.

Tragedy. (Julio). No puede encontrarse en ninguna parte una variedad mejor para el mercado. Por su atractivo aspecto y buen tamaño, se ha conquistado un lugar especial en el mercado.

En Ciruelos "Burton" injertados sobre patrones de Almendras, Albaricoques y Mirobolanos hay que añadir 10 centavos por árbol a los precios cotizados.

Burton Prune (New). Esta es una fruta preeminentemente disecante, pues tiene todas las cualidades de un producto seco de alta calidad conforme lo demuestran los particulares que siguen:

Estación—Mediados de agosto y septiembre. Calidad—Distintivamente disecante, a pesar de que en forma limitada es apetecible en estado fresco. Fruta—En tipo es parecida a la ciruela francesa conocida como Petite d'Agen, pero en tamaño es la más grande y la mejor para propósitos comerciales que hasta la fecha se ha introducido en el mercado; en formación es ovalada y estrecha en la base. El tamaño extraordinario que la fruta adquiere en tierra no regada, como las del valle de Vacaville, es un factor pronunciado en su favor; la piel es de un color violeta purpurino cubierto con una pelucilla azul claro; la carne es de un color rico amarillo, excelente grano, tierna, dulce con cierto toque de ácido, aromática. El hueso es ovalado, aplastado y un tanto acanalado separado enteramente de la carne cuando madura. El hueso es pequeño cuando se compara con el gran tamaño de la fruta, que tiene un promedio de 20 a 30 por libra. El árbol es fuerte, vigoroso en su crecimiento, un productor insistente y regular de fruta. Sus hojas son muy grandes, gruesas, suaves con márgenes endentadas; muy resistente a los ataques de la araña roja.

EL MEMBRILLERO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 6 a 8	$.80	$.65	$.55	$.50
Clasificación 4 a 6	.75	.60	.50	.45
Clasificación 3 a 4	.70	.55	.45	.40
Clasificación 2 a 3	.60	.45	.35	.30

Descripción de las variedades

Apple o **Orange.** (Septiembre). Grande, de fino color dorado; variedad muy productiva; muy buena para conservas o para sazonar.

Pineapple. (Septiembre). Por su forma y tamaño, la fruta se parece a la de la variedad Orange; pero es más lisa y más globular; el sabor tira un poco al ananá. Hace una exquisita jalea, pudiendo también comerse cruda; puede asimismo cocinarse, cuando, en el término de cinco minutos, se reblandece igual que la mejor manzana, adquiriendo un exquisito sabor no igualado por ninguna otra clase de membrillo.

Smyrna. (Septiembre a octubre). El fruto de esta soberbia variedad es muy grande y de un vivo color amarillo-limón, lo que le da un vistoso aspecto. Tierno y delicioso, tiene un sabor y olor a membrillo muy pronunciado.

LA HIGUERA

Los compradores deben pedir algunas higueras-cabrahigos siempre que pidan higueras de Esmirna

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 5	$.70	$.55	$.45	$.40
Clasificación 3 a 4	.65	.50	.40	.35
Clasificación 2 a 3	.55	.40	.30	.25

Existe un número casi inacabable de variedades de la higuera, no obstante lo cual, aquí en California las variedades verdaderamente comerciales son muy pocas y se dividen en dos clases: la de Esmirna y la del Adriático.

La higuera se adapta a una mayor variedad de suelos y climas que casi cualquier otro árbol frutal de hojas caedizas. Los higos pueden utilizarse en muchas formas, secos, en distintas clases de conservas y también en estado natural, pues últimamente se están vendiendo mucho en este último estado, a muy elevados precios.

El cultivo de la higuera de Esmirna era un secreto tan celosamente guardado, que fué sólo después de catorce años de constantes esfuerzos por parte de Mr. George C. Roeding que este señor consiguió producir los primeros higos de Esmirna en los Estados Unidos, mediante la polinización artificial. Esto sucedía en 1890, y fué sólo diez años más tarde cuando consiguió establecer aquí el insecto **Blastophaga grossorum**, siendo entonces cuando comenzaron a producirse los primeros higos de Esmirna en escala comercial.

La higuera del Adriático se diferencia de la de Esmirna en el sentido de que en ella los higos maduran sin la ayuda del insecto **Blastophaga grossorum**, y éstos contienen también menos azúcar que los de Esmirna.

Caprificación

Existe un punto que no debe pasarse por alto, y es que el higo comestible crece en una higuera completamente distinta del cabrahigo. Esta última higuera sirve de alojamiento de las varias generaciones de insectos, y su fruto no es comestible. El cabrahigo produce anualmente tres cosechas distintas: la primera nace sobre la vegetación del año anterior en el mes de marzo; la segunda nace so-

bre la nueva vegetación en el mes de julio; y la tercera en septiembre. Estas distintas cosechas se denominan aquí como sigue: **Profichi,** o cosecha de primavera; **Mammoni,** o cosecha de verano; y **Mamme,** o cosecha de invierno. Los higos Mamme permanecen en la higuera todo el invierno, desde septiembre hasta abril del año siguiente, período éste durante el cual las avispas se encuentran en estado larvario. Cuando los cabrahigos comienzan a desarrollarse en la primavera, las avispas pasan del estado larvario al de crisálida y, finalmente, cuando los higos Profichi tienen cosa del tamaño de un dado, lo que generalmente sucede en abril, las avispas hembras pasan de los higos Mamme y se introducen en el orificio de los higos Profichi (que a simple vista parece cerrado) y depositan los huevos en los ovarios de las flores. La vida de estas avispas es, más o menos, igual a la de otros insectos, con la diferencia de que la metamórfosis se verifica en ellas más rápidamente. Cuando el fruto llega a su madurez, existen machos y hembras. Los machos no tienen alas, y se distinguen por su color rojizo; las hembras son de color negro lustroso y tienen alas. El macho instintivamente busca la hembra en la agalla donde ésta se encuentra, roe una abertura con sus poderosas mandíbulas y la fecunda. Entonces la hembra agranda la abertura hecha por el macho, y sale en un viaje de exploración. Su único objeto en la vida es perpetuar la especie. Para hacerlo, tiene que hallar la flor de otro higo donde depositar los huevos. Como que los higos Profichi son los más importantes, desde el punto de vista del hombre, partiremos de la suposición de que la avispa hembra ha salido de uno de éstos y que, al tratar de salir afuera, pasa a través de las flores macho o estaminíferas que rodean el orificio, con lo cual el cuerpo se le empolva completamente con los granos polínicos. Es justamente en este estado de su vida cuando la mano del hombre se une a la naturaleza en sus esfuerzos por obtener la propagación de la especie.

Los higos Profichi se recogen del árbol y se distribuyen en canastas ovaladas hechas con alambre tejido de ¾ de pulgada, o se colocan en pequeñas canastas como las que se usan para las fresas, y que han sido colgadas con un alambre en las higueras de Esmirna. Por aquel entonces, el tamaño de los higos de Esmirna varía entre el de un guisante y un dado. La avispa entonces fuerza su entrada por el orificio del higo comestible, con el sólo objeto de colocar dentro sus huevos.

Afortunadamente para esta industria, la avispa ve frustrados sus esfuerzos por llegar a los ovarios de las flores hembras para depositar en ellos los huevos. En sus persistentes esfuerzos por hallar un receptáculo donde colocarlos, se arrastra todo alrededor en el interior del higo, con lo cual, salpica con el polen los pistillos de las flores hembras. El insecto es sumamente pequeño y, finalmente, muere dentro del higo, siendo absorbido por el jugo de éste; otras veces, se sale afuera y muere. Una sola avispa es suficiente para fertilizar las numerosas florecillas del interior del higo; pero, al abrir un higo, fecuentemente acontece que se le encuentran dentro tres o cuatro avispas moviéndose de una parte para otra. Dentro de unos dos días después que la avispa ha penetrado en el higo, el aspecto de éste cambia completamente, volviéndose más grueso y firme y de un color verde intenso, mientras que los higos del mismo árbol no invadidos por las avispas, se vuelven débiles y amarillentos, arrugándose y cayéndose al suelo. Aquí también la Naturaleza se pone al servicio del hombre, demorando la caída de los higos Mammoni hasta que casi haya terminado la estación para caprificar los higos comestibles. Los higos Mammoni son los más livianos de todos, y es muy difícil encontrar algunos de éstos en las higueras-cabrahigo antes del mes de julio. Pero, durante este tiempo, existe en ellas un número suficiente de estos higos para suministrar las avispas para la cosecha de higos Mammoni.

Higueras de Esmirna

Descripción de las variedades

Calimyrna Smyrna. (Agosto a octubre). El higo de Esmirna genuino, que en Asia Menor se embala bajo el nombre de "Erbeyli", que significa "buen higo". Tamaño entre grande y muy grande; piriforme; muy corto, pedúnculo corto; estrías muy visibles; orificio grande, de color ocre pálido y muy abierto cuando el higo está maduro y antes de encogerse; piel color amarillo-limón; pulpa ámbar rojizo, o ámbar pálido algunas veces tirando a ámbar obscuro justamente antes de caerse. Para cultivar con éxito esta variedad, se necesita de la ayuda del insecto **Blastophaga grossorum.**

Higuera Silvestre o Cabrahigo

Roeding's Capri No. 1. Especialmente valiosa, debido a que produce todas las cosechas necesarias para dar albergue a todas las generaciones del insecto Blastophaga. Es de crecimiento vigoroso y

produce todas las cosechas con gran abundancia.

Roeding's Capri No. 3. Higos de la cosecha Profichi muy grandes, intensamente estriados y que produce una cantidad mayor de agallas con insectos que cualquiera de las otras dos variedades. Hojas pequeñas y dentadas. Los primeros higos maduran el 8 de junio.

Capri Stanford. Este higo es grande y madura casi al mismo tiempo que la variedad Roeding Capri No. 3. Cahibraga muy bien y tiene siempre con una buena cosecha de higos Mamme. El árbol crece muy bajo pero es un productor excelente de higos Profichi.

Higuera del Adriático

Mission. California Black. (Fines de junio y agosto). El higo grande negro más común en California. Arbol de crecimiento vigoroso y muy productor. Ocupa el primer lugar entre los higos negros para el transporte y para secar.

White Adriatic. (Agosto). Fruto grande. Piel amarillo verdusco; pulpa rojo clavel. El higo blanco más corriente entre las variedades del Adriático; el contenido en azúcar no es en él tan alto como en la Calimyrna; y sin embargo se seca perfectamente, siendo también bueno para comerse fresco.

White Endrich o **Kadota.** (Primero de agosto). Aun cuando ha sido introducido hace cuarenta años por Mr. W. B. West, de Stockton, esta variedad ha vuelto a adquirir nuevo renombre sólo en los últimos años. Nadie sabe cuál ha sido su nombre original, por lo cual Mr. West lo denominó Endrich. Esta variedad es una de las mejores para ser conservada en distintas formas. Nunca se le ha asignado mucha importancia para ser conservado seco. Posee la gran ventaja de que nunca se agria, aunque se la plante en los lugares más húmedos. Fruta mediana, de piel blanca y delgada; pulpa blanca y de sabor excelente.

EL ALMENDRO

	CADA UNO			
	Uno	10	100	1000
Clasificación 4 a 6	$.65	$.50	$.40	$.35
Clasificación 3 a 4	.60	.45	.35	.30
Clasificación 2 à 3	.50	.35	.25	.20

Descripción de las variedades

Drake's Seedling. Nuez de tamaño mediano, redondeada; cáscara medianamente blanda. Arbol hirsuto y florece tarde y abundantemente. Una variedad comercial muy popular. Esta variedad es espléndida para formar bordes; el árbol se da bien plantado solo.

I. X. L. Arbol de crecimiento vigoroso y enhiesto; nuez grande y, generalmente, de una sola almendra, pero perfecta. Se descascara fácilmente, no se necesita máquina; en muchas regiones no se necesita descolorarla. Se cultiva extensamente.

Nonpariel. Arbol de aspecto "llorón", de hojas más pequeñas que la I. X. L., y sin embargo muy hermoso. La nuez es grande, larga y angosta; almendra de excelente calidad. Produce regular y abundantemente.

Ne Plus Ultra. Nuez grande y larga; generalmente de una sola almendra; rico sabor; se descascara fácilmente; producción regular y abundante; árbol del más vigoroso crecimiento. Una variedad corriente desde hace mucho tiempo.

Peerless. Es una variedad muy popular que crece extensamente en el Condado de Sacramento, en donde se estima mucho y en donde se le da preferencia por algunos de los sembradores de I. X. L., a la que se parece mucho, con la excepción de que la nuez es mucho más grande. El árbol es regular y buen productor.

EL NOGAL

	Uno	10	100
Clasificación 8 a 10—1 pulg. (25½ mm.) en adelante..	$2.25	$2.00	$1.75
Clasificación 6 a 8—¾ pulg. 19 mm.) en adelante.....	2.00	1.75	1.50
Clasificación 4 a 6—½ pulg. (12½ mm.) en adelante..	1.75	1.50	1.25
Clasificación 3 a 4—⅜ pulg. (9½ mm.) en adelante..	1.50	1.25	1.00

Descripción de las variedades

Eureka. Arbol sumamente vigoroso y enhiesto, de ramas limpias y vegetación abierta; corteza ligeramente áspera; inmune contra la insolación. Florece por lo menos tres semanas más tarde que los plantones de Santa Bárbara. Cáscara blanda, y es, por lo tanto, muy adecuado para las localidades expuestas a las heladas tardías. Nueces grandes, alargadas, lisas y herméticamente cerradas.

Franquette. Este árbol goza de gran prestigio entre los horticultores del norte de los Estados Unidos, debido a que suele florecer tarde. Nuez grande, alargada, lisa y herméticamente cerrada, con una almendra dulce y rolliza. Nuestros árboles son de la mejor ascendencia, habiendo de-

mostrado ser especialmente buenos para ser cultivados en la costa y en los valles del interior.

EL GRANADO

	Precio Cada uno	Precio 10	Precio 100	Precio 1000
Clasificación 4 a 6	$.65	$.50	$.40	$.35
Clasificación 3 a 4	.60	.45	.35	.30
Clasificación 2 a 3	.50	.35	.25	.20

Descripción de las variedades

Wonderful (Octubre). Grande, muy colorada y atractiva; pulpa de un rico rojo granate, con abundancia de jugo. Valiosa para ser enviada a los mercados relativamente lejanos. Esta es la variedad que tanta aceptación tiene entre los fabricantes de granadina.

LA VID

Uvas para Pasas y para la Mesa

	CADA UNA Una	10	100	1000
Standard No. 1	$.20	$.15	$.07½	$.05
Light No. 1 . .	.15	12½	.05	.03½

Uvas para la Mesa

Black Cornichon; Red Cornichon. (Octubre). Racimos largos y sueltos, uvas largas, de hollejo grueso y obscuro, cubierto de polvillo; carne firme, de buen sabor y buena para el transporte.

Black Hamburg. Una uva favorita para jugo y para la mesa. Las uvas son grandes de forma ovalada, la piel un tanto gruesa, de un color purpurino obscuro y que se vuelve negro a la madurez; la carne es firme, muy jugosa, dulce y vinosa. La vid es muy productiva. Madura a fines de septiembre.

Black Malvoise. La vid es de buen crecimiento; las uvas son grandes, de forma oblonga y de un color negro rojizo con muy poca peluza, la carne es jugosa, el sabor es neutral y gran productora; es una uva excelente tanto para la mesa como para fabricar vino.

Emperor. (Octubre). Vid de crecimiento vigoroso y muy productiva; racimos muy grandes y largos; uvas grandes, oblongas, de color rosado intenso. Resiste a la lluvia mejor que cualquier otra variedad.

Flame Tokay. (Septiembre). Racimos y uvas muy grandes, rojo pálidas con polvillo; carne firme y dulce. Una hermosa uva y buena para el transporte.

Fresno Beauty. (Noviembre). Tan grande como una ciruela damascena; hollejo delgado y obscuro, cubierto de polvillo; carne firme, con un agradable sabor vinoso.

Malaga. (Agosto). Una de las mejores uvas para la mesa. Vid de crecimiento vigoroso y muy productiva; uvas grandes y ovales, verde amarillentas; una de las mejores para el transporte. Hace buenas uvas pasas de segunda calidad.

Maraville de Malaga, mejor conocida como **Red Malaga.** Puede decirse, sin temor a exageración, que esta uva, con su extraordinario colorido rojo intenso entremezclado con azul al llegar a la madurez, con su solidez, su delicioso sabor nada común, y por lo bien que se conserva, siempre ocupará un lugar privilegiado que muy pocas de las últimas variedades han obtenido. Racimos grandes y sueltos; uvas grandes, cónicas, ovaladas. Se la viene reconociendo ahora como una de las principales variedades comerciales.

Rose of Peru. (Octubre). Grande; fruta redonda; altamente estimada como una variedad para el mercado.

Zante Currant. (Black Corinth). Los racimos son de tamaño mediano, las uvas son pequeñas y sin semilla, la piel fina, negra con peluza azul, la carne es dulce, jugosa y de alto sabor; se distingue de la White Corinth por el color de las uvas que son negras y más grandes. Esta es la variedad que produce las grosellas para usos comerciales y que se importa de Grecia bajo el nombre de "Zante Currant".

Uvas para Pasas

Muscat. (Septiembre). Una excelente variedad para pasas y para la mesa. Sabor moscatel. Una de las uvas de más exquisito sabor.

Sultana. (Agosto). Uvas pequeñas, redondas, firmes, de color ámbar y sin semillas. Vid vigorosa y muy prolífica. Hace espléndidas pasas sin semillas.

Thompson Seedless. (Agosto). Uvas ovaladas, amarillo verduscas, sin semillas, hollejo delgado, y de sabor bueno pero no fuerte. Racimos muy grandes. Valiosa para la mesa o para hacer pasas sin semillas. Variedad temprana.

VARIEDADES ESPECIALES

	CADA UNA Una	10	100	1000
Standard No. 1.	$.25	$.15	$.10	$.07½

Dizmar. Promete hacerse la variedad principal para embarques, para la mesa y

el mercado a causa de sus cualidades de madurez temprana. La uva es de un tamaño mediano, un tanto aplastada en las extremidades; la piel es de color amarillo rico, casi transparente; la carne es firme. quebradiza, tierna, con un sabor dulce pero agradable. La vid es una gran productora, con un follaje verde obscuro copioso; buena productora si se poda propiamente. Madura en agosto.

Olivette Blanche. Una de las variedades más populares para la mesa teniendo una forma de lo que se le da en inglés el nombre de **Lady Finger** (dedo de dama). La uva es grande, de forma oblonga, rematando a un punto sostenido en un racimo de forma cónica; la piel es gruesa, de color blanco amarillento, la carne es firme, de color de ámbar dulce y jugosa. La vid es prolífica con el hábito de extensión. Una productora espléndida y excelente para embarcarse. Madura en septiembe.

Ribier. El nombre correcto de esta variedad es Gros Guillaume, introducido por esta casa en el año 1901. La consideramos como una de las más importantes de nuestras introducciones, y exige grandes precios en el mercado. Las uvas son de tamaño extra grande y se dan en racimos de tamaño mediano. Su color negro azulado intenso le da la apariencia de ser moldeadas en cera cuando se usan para adornos de mesa. La vid es una enorme productora y debe podarse en espaldar. Excelente para emparramado. Madura a mediados de agosto.

Uvas para hacer Vino

	CADA UNA			
	Una	10	100	1000
Standard No. 1	$.20	$.15	$.07½	$.05
Light No. 1 ..	.15	12½	.05	.03½

Alicante Bouschet. (Octube). De crecimiento vigoroso; racimos de tamaño mediano; uvas medianas, muy azucaradas y de jugo rojo. Produce un vino muy superior, de color brillante y agradable. Una vid muy valiosa para hacer vino.

Carignan. Uvas oblongas, negras; una excelente variedad para hacer vino.

Mission. (Septiembre). Esta variedad es excelente para la mesa a la vez que para hacer vino. Es la variedad plantada por los frailes españoles en las misiones de California. Uvas medianas, redondas, negro purpúreas y de sabor dulce y delicioso.

Zinfandel. Uvas redondas, purpúreo obscuras; se cultiva extensamente en California para hacer clarete.

Uvas del Oriente de los E. U. A.

CADA UNO		
Uno	10	100
$.35	$.30	.$.25

Vides Americanas

Se dice algunas veces que las vides americanas no se dan bien en California. Esta opinión no está de acuerdo con la realidad de los hechos, pues producen abundante fruto cuando se las cuida debidamente. Estas vides se prestan especialmente para adornar glorietas y para ocultar construcciones, etc., poco gratas a la vista, por lo cual debiera plantárselas más de lo que hasta ahora se ha hecho. En este catálogo incluímos las mejores variedades de color negro, blanco y rojo. Nuestras vides han sido criadas en suelos adecuados, obteniendo así cepas vigorosas provistas de un sistema radicular fuerte y bien desarrollado.

Descripción de las variedades

Catawba. (Septiembre). Racimos grandes y sueltos; uvas color rojo cobrizo, que se vuelve purpúreo una vez bien maduras. Ricas y vinosas.

Concord. (Agosto). Sin duda la vid americana más popular y mejor conocida. Color negro, cubierto de un espeso polvillo azulino. Pulposa, dulce y tierna. Especialmente buena para jaleas.

Isabella. Altamente deseables para emparramados y enrejados, favorita para el uso en el hogar y el mercado local. La uva es grande y de buena substancia sostenidas en racimos cortos compactos; la piel es negra azulada, la carne es dulce, aromática y la textura es fina. La vid es de crecimiento vigoroso con hojas grandes. Madura en septiembre.

Niagara. Madura en agosto; una variedad favorita para embarques y para el mercado local. La fruta es grande y se da en racimos compactos, la piel es delgada, un tanto áspera y de un color amarillo claro; la carne es tierna y dulce. La vid es robusta y buena productora.

Variedades resistentes a la Filoxera

	CADA UNA			
	Una	10	100	1000
Standard No. 1	$.20	$.15	$.07½	$.05
Light No. 1 ..	.15	12½	.05	.03½

Vides resistentes a la Filoxera (sin injerto)

Estas constituyen las clases de patrones que son resistentes a los ataques de la filoxera. Una vez injertada en una de estas vides, cualquier variedad puede

plantarse sin peligro. Estas vides se encuentran bien arraigadas y están provistas de un buen sistema radicular. Pueden injertarse sobre un banco o en campo abierto, según se desee. Muchos viticultores ahora colocan las vides en forma de viñedo o en filas de criadero y las injertan con los mejores resultados.

Aramon X Rupestris Ganzin No. 1. Es sin duda una de las mejores variedades Franco Rupestris que ha dado excelentes resultados y satisfacción general. Se da bien en terrenos ligeros y compactos y crece con excelencia en terrenos que contienen un alto porcentage de cal. Se adapta mejor a suelos húmedos que secos. Toma bien el injerto.

Mourvedre X Rupestris, 1202. Da seguridad de ser excelente. Se adapta excelentemente a suelos aluviales, así como a los compactos que cuenten con formaciones de cal.

Riparia X Cordiofolia X Rupestris, 106-8. (Millardet). Esta es una híbrida para suelos muy secos que no tienen substrata de cal. Tales suelos han probado ser superiores a todos los demás resistentes.

Riparia Glorie de Montpellier. Se da bien en California, en donde las condiciones son favorables para su desarrollo, creciendo bien en suelos llanos siempre y cuando tengan la cantidad necesaria de fertilidad. No se adapta a suelos secos compactos, pero debe sembrarse en suelos aluviales húmedos.

Riparia X Rupestris, 3306. Se dará bien en terrenos que contienen un gran porcentage de cal, y por eso se recomienda para suelos húmedos.

Riparia X Rupestris 3309 (Couderc). Resistirá una gran cantidad de cal y se da bien en los locales más secos; se da igualmente bien en barro compacto o en terreno cascajoso, en donde el agua no está muy cerca de la superficie.

Rupestris St. George. Se adapta a una gran variedad de suelos, dándose igualmente bien en los terrenos húmedos y de arcilla muy compacta como en las laderas más resecas, con tal de que el suelo sea profundo, pues las raíces penetran a una gran profundidad en busca de humedad. En los suelos frescos y ricos, es menester podarlas intensamente para regularizar el desarrollo de la vegetación que ha de producir el fruto. Prosperan en los suelos con una regular cantidad de cal, pero no deben plantarse en los suelos someros.

	CADA UNO		
	Uno	10	100
Fresas Banner	$.04	$.03	$.02
Grosellero (Cherry, White Grape, Teas, Black Prolific)	.30	.25	.20
Zarzamoras	.20	.15	.10
Crespas	.30	.25	.20
Himalaya Berry	.20	.15	.10
Zarza Mammoth	.20	.15	.10
Loganberry	.20	.15	.10
Frambuesos (Black Cap y Cuthbert)			

INFORMACION PARA LOS PRESUNTOS COMPRADORES

LA FORMULA EN BLANCO que acompaña este catálogo, la incluímos para comodidad de los compradores, a quienes les rogamos se sirvan utilizarla para que así podamos ejecutar con mayor facilidad sus pedidos.

DESE SIEMPRE LA DIRECCION COMPLETA.—Esto es importante: escriba usted su nombre con claridad, como así también el nombre del pueblo y el del país. Esto tiene la mayor importancia, para que usted pueda recibir sin demora la correspondencia y demás que se le dirija.

PEDIDOS PARA LA EXPORTACION.—Indíquese con toda claridad cómo deben efectuarse los embarques—si por flete o por expreso; menciónese también la ruta. Si no se nos da instrucciones sobre el particular, procederemos de acuerdo con nuestro mejor criterio. No puede especificarse anticipadamente a cuánto ascenderá el costo del flete, expreso, derechos aduaneros y otros gastos en que hay que incurrir en relación con los pedidos de exportación. Todos los pedidos para la exportación deben venir acompañados de los respectivos importes, un crédito bancario o referencias satisfactorias.

REMESAS.—Pueden hacerse por giro bancario, carta certificada o giro postal internacional, pagadero en los Estados Unidos en moneda norteamericana.

EMBALAJE.—Tenemos cuarenta años de experiencia en el negocio de exportación, y nos enorgullecemos de conocer perfectamente cómo deben efectuarse los embarques. Aunque la mercancía echara varios meses en el trayecto, llegaría a su destino en buen estado, merced al especial método por nosotros empleado en el embalaje. No nos responsabilizamos por la entrega de los productos en buen estado, una vez que las compañías de transportes los han examinado, los han encontrado bien y los han aceptado. No obstante, deseamos manifestar a nuestros clientes que si ocurriesen algunas pérdidas, debido a negligencia de las compañías de transporte, haremos todo lo posible por conseguir que se les indemnice por los perjuicios que ello les haya ocasionado.

GASTOS DE EMBALAJE.—No cobramos más que el costo del material empleado.

ERRORES.—Si se cometiese algún error en la ejecución de los pedidos, con mucho gusto lo corregiremos; pero para ello es menester que los clientes se sirvan comunicárnoslo inmediatamente tan pronto hayan recibido la mercancía.

MEDIDAS POR ALTURA.—La clasificación por tamaños de los árboles frutales de hojas caedizas, suelen determinarse por su diámetro más bien que por su altura, en todas aquellas variedades que tienen la tendencia a engrosar antes que a crecer. En la siguiente tabla se establece cómo debe interpretarse esta clasificación. El diámetro representa, naturalmente, el grosor del árbol medido, justamente en la parte superior de la región donde se ha efectuado el injerto:

¾	a	1	pulgada de diámetro	(19	a	25½	mm.)—árboles, clasificación 6 a 8
½	a	⅝	pulgada de diámetro	(12½	a	16	mm.)—árboles, clasificación 4 a 6
⅜	a	½	pulgada de diámetro	(9½	a	12½	mm.)—árboles, clasificación 3 a 4
¼	a	⅜	pulgada de diámetro	(6	a	9½	mm.)—árboles, clasificación 2 a 3

SELECCION DE VARIEDADES.—En la sección de árboles frutales de este catálogo, hemos tratado de incluir solamente las variedades más conocidas comercialmente; de esta manera, se elimina la confusión que resultaría si incluyéramos muchísimas otras variedades y, al mismo tiempo, podemos ocuparnos con mayor detenimiento de las variedades corrientes que más aceptación tienen entre el público en general, por las especiales cualidades que las distinguen.

PEDIDOS AL POR MAYOR.—Los artículos mencionados en este catálogo serán suministrados como sigue: 5' de una variedad calculados a razón del precio de 10; 50 de una variedad calculados a razón del precio de 100; 300 de una variedad calculados a razón del precio de 1000. Por ejemplo: 5 manzanos de una misma clase o surtidos, serían calculados a razón del precio correspondiente a 10 manzanos. Si el pedido fuera por, digamos: 5 **Arkansas Black,** 10 **Delicious,** 10 **Early Harvest,** 25 **Esopus Spitzenberg,** entonces el precio se calcularía a razón de 100, cosa que también se haría si se pidieran 50 **Arkansas Black.** Sin embargo, si el número total de manzanos pedidos en surtidos iguales a los especificados o en una sola variedad, se elevara a 300 árboles o más, el importe se calcularía a razón del precio que se cobra por cada 1000 árboles. Por otra parte, si el pedido fuera por 10 manzanos de una variedad o surtidos, 50 a 100 perales de una variedad o surtidos, y 300 o más melocotoneros de una variedad o surtidos, entonces por los manzanos se cobraría a razón del precio de 10; por los perales a razón del precio de 100 y por los melocotoneros a razón del precio de 1000.

GARANTIA.—La Fancher Creek Nurseries hará todo lo posible por que los árboles y otros vegetales por ella vendidos sean absolutamente genuinos y tal cual se les representa. No obstante, queda claramente establecido, y así debe entenderse, que si algún árbol dejara de corresponder al nombre que lleva, la Fancher Creek Nurseries sólo se responsabiliza por la suma pagada por el tal árbol, y de ninguna manera podrá hacérsele responsable por cualesquiera otros daños y perjuicios.

Diríjase toda la correspondencia a:

FANCHER CREEK NURSERIES

P. O. Box 1310

Fresno, California, E. U. A.

Dirección cablegráfica: "Calimyrna". Clave Western Union.

FANCHER CREEK NURSERIES

INCORPORATED

DIRECCION CABLEGRAFICA
"CALIMYRNA"

CAPITAL $200,00.00

THORNE AND BELMONT AVE.

FRESNO, CALIFORNIA,

Muy señor nuestro:

El libro que adjuntamos a la presente representa nuestro catálogo español. Contiene una descripción completa de todos los árboles frutales, vid, así como pequeños árboles frutales que ofrecemos. Las descripciones completas que en este libro encontrará deberían interesarle, y del mismo podrá escoger lo que pueda necesitar de las distintas variedades.

Todos los árboles ornamentales, arbustos, enredaderas y palmas se encuentran descritos en el catálogo inglés que ya le hemos despachado, y sus pedidos por estas clases de plantas pueden hacerse escogiendo de dicho libro.

Estaremos listos para atender órdenes inmediatamente después de primero de enero, y estamos en la seguridad de que ha de quedar altamente complacido con nuestros servicios.

Es posible que algunos de sus amigos se interesen en recibir un ejemplar de nuestro catálogo español. Si tiene la amabilidad de enviarnos su nombre en el cupón que encontrará en esta carta, le agradeceríamos el favor y enviaremos a estos señores un ejemplar del libro.

Somos de Ud. con todo aprecio y consideración

Attos. SS. SS.
FANCHER CREEK NURSERIES

CUPÓN

.... 1926

Nombre ....

Calle No. o Apartado Postal..

Ciudad ....

Provincia ....País ....

Cuando esté su catálogo listo sírvase despachar un ejemplar a los señores indicados abajo, quienes en mi concepto se pueden interesar en este material de lectura.

Nombre ....Dirección ....

Nombre ....Dirección ....

Nombre ....Dirección ....

Depto. D.

